



Pollo relleno

Categoría: Plato Fuerte

Con esta receta te lucirás y tus invitados quedarán fascinados



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 rebanadas de Piña en Almíbar La Costeña ®
- 2 tazas de Arroz cocido
- 55 g de Cebolla picada
- 70 g de Nuez en mitades
- 55 g de Pasas
- 6 g de Perejil picado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 kgs de Pollo entero
- 3 tazas de Adobo Doña Chonita ®



Preparación

1. Cortar la piña en cubos.
2. En un tazón, mezclar el arroz cocido, la cebolla, la nuez, las pasas, la piña, el perejil, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Colocar el pollo en un refractario para horno y rellenar con la mezcla de arroz.
4. Bañar el pollo con el adobo y hornear a 200°C por 40 min.
5. Servir y decorar con perejil picado.